




Luftiges Wolkenbrot.

 **15 Min.**  **40 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für: Portion(en) Zubereitung:

Ei(er) Gr. L (z.B. RespEGGt)

Spritzer Zitronensaft

Meersalz

g Frischkäse natur

TL Kräuter der Provence

EL körniger Frischkäse natur

grob gemahlener Pfeffer

Tomate(n) (z.B. Naturgut)

Scheiben

Putenbrustaufschnitt (z.B. Naturgut)

1 Den Backofen auf 140 °C (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2 Eier trennen.

3 Eiweiß zusammen mit dem Zitronensaft und dem Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr steif schlagen: Wenn man die Quirle aus der Masse zieht, sollten sich aufrecht stehende Spitzen bilden.

4 Eigelbe, Frischkäse und Kräuter der Provence mit den Quirlen des Handrührgeräts glattrühren.

5 Eischnee mit einem Teigspatel auf die Eigelbmasse geben und locker unterheben.

6 Pro Portion nun nacheinander 2 Brothälften backen. Dafür den Teig mit etwas Abstand auf das vorbereitete Blech löffeln und zu dicken, runden Fladen mit 10-12 cm Durchmesser verstreichen.

7 Im Ofen ca. 20 Min. backen, bis die Cloud Breads goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen, mit dem Papier vom Blech ziehen und 5 Min. ruhen lassen. Derweil die weiteren Wolkenbrote backen.

8 Die leicht abgekühlten Cloud Breads vorsichtig vom Backpapier lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

9 Die glatten Seiten aller Cloud Breads mit dem körnigen Frischkäse bestreichen und aufgeklappt liegen lassen.

Luftiges Wolkenbrot.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 10** Tomaten waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden und die Hälfte der Cloud Breads damit belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 11** Je 2 Scheiben Putenbrustaufschnitt auf den Tomatenscheiben verteilen und dann die übrigen Sandwichhälften als Deckel darauf legen. Schon ist die luftig-leichte Brotmahlzeit fertig.